

کتابخانه مجلس شورای ملی  
شماره قفسه  
۲۱۸۲

کتابخانه مجلس شورای ملی  
تأسیس ۱۳۰۲  
شماره قفسه  
۲۱۸۲  
اسم کتاب  
موضوع تألیف  
۲۱۸۲

بازدید شد  
۱۳۸۱

بازرسی شد  
۳۷ - ۳۷

۱۳۸۱ - ۱۳۸۱







بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي خلق الافلاك والاعصار ايجاد الكمال فطره تخلق الانسان وميزه به نور العقل  
من جسد ربيته جعل الغذاء قوتنا لتربيه ووقفته لتدبير الغذاء وعناية خلقه وارسل النبي  
العربي محمد ايتهم بعونه صلى الله عليه وآله وعترته **اما بعد** بدان که بهترین  
چیزی که در علم طب یاد کرده شود احوال غده ابو دکن آدمی هر روزی بل که  
مر ساعتی بدان احتیاج دارد از جهت نمودن و نشود از جهت تبدیل تخلیل تا چنانکه  
روزگار و حرکات بدنی و نفسانی ازین چیزی باز کم میکند عوض آن غذای  
موقوتی باین آدمی میسر شد تا تارک و تلافی از تخلیل نباشد پس فریضه بود عفت  
شناختن قوی و افعال اغذیه مفرد و مرکب چون متماثل درین کتاب تنظیم شده که طبع  
و فصل هر طعامی علی حد بداند و وجوه استعمال آن تا هرگاه که خواهد که از طعامی اجتناب  
کند در وی تماثل کند و از کوششها و از جویها آن اختیار کند که موافق تن بود و بارک  
سبحانه و تعالی تن آدمی را از جسد حیوانات جان افزیده است که هر جسد حیوان  
بتغریق خوردن ایش آن جسد خوردند چنانکه بعضی از حیوانات چون طیور و جویبار

آدمی موافقت ایش آن کند و جویبار چون کند هم برشته و نخود و شانه و سپین  
و گوشت خوردن با جمله سیاح موافقت کند و در کباب خوردن با جمله رواتع و رواتع  
موافقت کند بل که یکا می چسبند و خوردن آدمی بخورد از جهت منفعت که در دست  
پس درین کتاب هر چه باقی نیست دارد و از ماکول و مشروب یاد کردیم و اول از گوشت  
آغاز کردیم که حیوانیت نزدیکت و اول گوشتی یاد کردیم که قریب القوه باشد بگو  
آدمی بعد از آن تفصیل کوششها از آن سنگین تر و سبک تر چون لحم طیور و اجناس  
ماهی و بعد از آن فصول حسیوانی چون انوع بیض و شیر و پنیر و سرچر از شکر کشند  
و بعد از آن جویبار بعد از آن بقول و خوا که بعد از آن اشته به و در بوب و بعد از آن  
روغن و طینچه و آشها و قلا یا حلو یا که چون باید ساخت و وجه استعمال آن  
و اختصار بر کبی و منفعت و مضرت و دفع مضرت آن که بچگونه آن کرد و بر مشال  
تقویم الصحه نهادیم که این عیدون ساخت است تا بر خوانندگان آسان باشد هر چه

سخن درین باب بسیارست بحسب امله  
موضع نقل کردیم و یاد کردیم پس بپایان  
والله الموفق











الطیور	الطیور	الطیور	الطیور	الطیور
بخت	بخت	بخت	بخت	بخت
بخت	بخت	بخت	بخت	بخت
بخت	بخت	بخت	بخت	بخت
بخت	بخت	بخت	بخت	بخت
بخت	بخت	بخت	بخت	بخت
بخت	بخت	بخت	بخت	بخت
بخت	بخت	بخت	بخت	بخت
بخت	بخت	بخت	بخت	بخت
بخت	بخت	بخت	بخت	بخت

## وجه استعمال الحوم تلک الطیور

بخشک پستانه و پاک کت قد پناه عد و باد و من غسل بپزند چنانکه خشک شود  
و گویند که عینین را بکار آرد و قوت باه زیادت کت  
پستانه و پاک کنند و بر و غن تمه طم و زیتون و روغن حب الصندوب و بریان  
کنند و حاد و لنگان و ششما قتل کو ببت و بر سران کنند فالج را سود و آرد  
سج حیوانی علی الاطلاق لطیف تر از این نیست و سر کاه که پیری بغایت  
ضعیف باشد آب آن بداد و دهند یا در شکاب قوت رفت باز آرد  
این حیوان پستانه و پاک کنند و آب پازربکبیه نه و بدان پوست نهند تا مهر آید  
و بزروه خایه بریان کنند و بخورند آب پشت سپند آید و کرده را قوت دهد  
این حیوان بغایت ناعم بود و در بیماری طبعی بکارش آید داشتن و کر سبک  
میدارند و در تنور نهند مستقی را نیک بود و آما پس بپزد  
این حیوان البسه که در سحر پخته تا مهر آید و سکی را که میضه و قی با فسه اط  
بود و باشد بدهند قوتش باز آرد و ناقان انافع باشد  
گوشت این حیوان علی الاطلاق نزدیک گوشت دراج و قتیو و چپ این سخت  
لطیف بود و شایده که زمان خوردن که زیادتی نیاید آرد











خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه
خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه
خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه
خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه
خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه
خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه
خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه
خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه
خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه
خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه	خایه مایه

## وجه استعمال هند الانواع من البض

حکم خایه مرغ چختن بکرد و چنین یافت اند که نیم برشت طبع گوشت کوسفند دارد و  
 بآب جوشانید طبع گوشت کاه دارد و اگر نیم برشت زرده به بود  
 بکیزند گوشت بره و گوشت مرغ مسمن و در آب پیاز پزند و بزهرغن کاه و بریان  
 کنند و زرد و این خایه در وی ریزند قوت باه و پشت نیاورده کند  
 خایه تدر و اگر بدست آید بتانند و با عسل بخایه ریزند پخت را قوت دهد  
 و خفتان بر و در پس که مصوم کنند معن را نافع باشد  
 بتانند کسکر و پاک کنند و با مار جوبه در آب بجوشانند و بار و غن پزند و  
 در چینی و خولجان و زرنب و در وی کنند و این خایه بران ریزند  
 مرغ خانگی و مرغ هندی و بکر بر غله بتانند و با آب بجوشانند و بار و غن با دام  
 پزند و خایه بگو تر بران ریزند دل و معده را قوت دهد  
 خایه سلیمان بکیزند و خایه مار و خایه خشک و همه را خشک کنند و با جوسوخت بکوبند  
 و بر و غن خایه مرغ خاسک را کنند و در سه مالند موی بز و پیانند  
 سیر و پس از تر و کند ناخ و کنند و خایه مانی باز زرده خایه باین را حشره و  
 بقرص کنند و بر و غن جوز یا و غن سه طم بریان کنند بغایت نافع بود



شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر
شیر	شیر	شیر	شیر	شیر

## وجه استعمال هندی الالبان

ماست این سرگاک که پخته اند و مانع تر بخورند نافع بود و اگر با سیاه زور و غن جود با  
 نان برسد کنند و با نفع و باد بخورند بغایت نافع بود  
 این را بستامند و بپزند و استخوان خرما پخته دهند و کباب تر موافق آن علت که  
 اورا اجبت آن بسته باشند شیر وی لطیف و بکواسم نافع بود  
 این از همه شیرها لطیف تر و نافع تر بود و اجبت غلط گوشت این حیوان چون گوشت  
 غلیظ بود و فصل اشش رقیق بود و بهیچ پیازی نافع بود و خاصه سیج را  
 بستامند و برنج پاکیزه بریان کنند با آب پزند و نمک در آن کنند و بعد از آن  
 ازین شیر چندان بخورند و این برنج دهند که کحل کنند نافع بود  
 سرگاک این حیوان تن در دست بود و پنج ماه برآمده بود از زادن شیر این بغایت  
 نافع بود و اگر صندری خورده ترشش باید و اگر بلغمی خورده تازه باید  
 این را از بادیه بسیارند یا از میانان دور و سرش بگردند و هر صد و دو درم  
 نمک سندی بروی دهند و بکند از نیکه از دو درم و قش شود نافع بود  
 بستامند شیر تازه و بپزند در مشک پاک و اگر بغض آب بپزند نیک تر باشد  
 و آن قدر خورق که درو باشد برود و زمان را پسو و مند باشد



دفعه	دفعه	دفعه	دفعه	دفعه
دفعه	دفعه	دفعه	دفعه	دفعه
دفعه	دفعه	دفعه	دفعه	دفعه
دفعه	دفعه	دفعه	دفعه	دفعه
دفعه	دفعه	دفعه	دفعه	دفعه
دفعه	دفعه	دفعه	دفعه	دفعه
دفعه	دفعه	دفعه	دفعه	دفعه
دفعه	دفعه	دفعه	دفعه	دفعه
دفعه	دفعه	دفعه	دفعه	دفعه
دفعه	دفعه	دفعه	دفعه	دفعه

## وجه استعمال هن انواع

روغن کو سفید بنزد و جای نو پس گرم و نرم است اما بنزد و محذو کر یا و پوحت نیک  
 نیست معده راست کند و میخورد و روغن بنفش بر از نیست  
 روغن کا و با عسل زنگانی زیادت کند و در جرت که نفسم الخاطان مع  
 و نهایت نافع است تن در پستان و هیچ مضرت ندارد  
 و گفته اند که سر شیک خوشی است از جت اکسیر شیر پاک نشد است  
 و با عسل و خرما خورند و سودمند باشد  
 نیکوتران بود که از شیر حیوان بز یا گاو باشد و در سپهر و سیر گردیده باشد  
 و با قشاق تلخ نشد باشد و با گوشت فربه و چمنند و معده و جگر خورند  
 باید که از بقیه شیر تازه کرده باشند و گویند شیر قدیم هیچ کار نیامد اما اگر  
 خورند با روغن جوز و گوشت برده پزند و سودمند باشد  
 بستانند و پاره پان کنند و بر عنبران مطلق کنند و در میان شیر تان نهند  
 و جسل و در بکند از دبا سپهر و روغن بنفش بخورند نافع باشد  
 بهترین دو غذا و کامه آن بود که شیر تان بستانند و با بنفش و پانوسیه  
 بپزند و با جسیه ای گرم خورند تا مضرت و روغن و نافع باشد



سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده
سجده	سجده	سجده	سجده	سجده

## وجه استعمالها و تقصیها و عیالها و خبرها

کندم ارشنگ و خاک پاک کتد و بشویند و خشک کنند و در آسیاب کنند  
 و درشت پزند و پوست باز کنند و با سیاهی کا و بار کنند نیک بود  
 کندم کجیه ند و در آب باران آغازه و بکند از دمانیک ترس شود و بعد از آن  
 صافی کنند و از صلب خوب توان کرد اما از کندم نافع تر بود  
 انواع نان بسیارست و یکو تر آن آرد خمیر کنند و تخمها درش کنند چون شونیز  
 و زیره و بکند از دمانیک خیر شود و پزند  
 این نان باید که کنگ کتر بود و بکند از دمانیک ترش شود چنانکه نان میوه و بسته ص  
 کنند و آب کوشت یا آب کندم شند کنند با نمک و آب نافع بود  
 این باید که نیک خیر کنند و خایه منقب کنند و در زیر آن آتش کنند چون کرم  
 شود مانند بسیار و آن نهند تا بریان شود و لذیذ بود  
 مغز کندم شسته پوست کند و بکند و بر وغن کوفته یا بر وغن کا و بان بهاند  
 و بآب فاخته خیر کنند و با شکر مومند با دام پینه نافع بود  
 حکم این تخم است که نان منه ای خانه کرم کنند و در آنجا خند و بکند از دمانیک  
 خشک شود و لذیذ و سودمند باشد و ایسلام



















































خام	سبز	زرد	قرمز	سرمه
خام	سبز	زرد	قرمز	سرمه
خام	سبز	زرد	قرمز	سرمه
خام	سبز	زرد	قرمز	سرمه
خام	سبز	زرد	قرمز	سرمه
خام	سبز	زرد	قرمز	سرمه
خام	سبز	زرد	قرمز	سرمه
خام	سبز	زرد	قرمز	سرمه
خام	سبز	زرد	قرمز	سرمه
خام	سبز	زرد	قرمز	سرمه

## وجه استعمال هندی الفواکه

اخلاص طب بسیارست و بهترین از ادست و برای سی و حوا سی و  
 باید که ایک مایه چربی حورو و باشند چند عدد و بخورند مامعن را زیان دارد  
 بهترین قصبه بیداد بود و از آن فارس و آن کرمان و بهتری خورند  
 و اگر ماست خورند نافع باشد و اگر خشکی ببرد و الله اعلم و اکرم  
 در وقت بهار چون بدید آید برکش و در کنند و سما و خاک و ریک  
 بر سرش کنند و سکنی بر سرش نهند تا پرورده شود و سودمند باشد  
 تا توانست بخورند که تخمه آرد و معن را زیان دارد و چون خورند با حنظل  
 روی یاد و شتاب یا عسل یا فانی خورند تا سودمند باشد  
 با شکر خورند تر و پوست باز کرده قلع صفت کنند و بعد از آن چربی چرب  
 خورند و اگر بعد از آن جلاب بعسل خورند بغایت نافع باشد  
 این بغایت پسندیده است و مثل شاید شکر بقوام آورند و با دام را و و نیمه  
 کنند و در میان آن کنند چون بخورند آب پشت را پسنداید  
 بستانند و آبش بر میان کنند بغایت نافع بود اما بسیار بخورند که  
 تخم آرد و اگر جفت نکند خورند حاصل خورند که نافع باشد



وجه استعمال هـ في الفواكه

این در طبستان بستاند و در زیر خاک نهند تا پرورده شود و برتری در  
سیر که نهند بغایت سودمند و منفعت کند و الله اعلم  
بغایت نفع بود و تب بلغمی آرد تا خشک نشود و حق را بیان دارد  
و با انجیر و فانیه سحری خورد نافع باشد و الله اعلم  
آرد این بستاند و بر وغن جوز بریان کنند و با عسل خلوا کنند  
یا فانیه سحری با وی یا رکنند و بخورند حله را ببرد و خون شکم باز کرد  
و برتری بستاند و بزنده آب و شیر و آن بچیزند و یقوام آرند این را  
رب الوکشر خوانند و با گوشت بپزند منفعت کند  
بغایت جگر را سودمند است و این را عصا بچیزند و خشک کنند  
بگرم سیر یا برند و در آن هوا بغایت سودمند باشد  
این در برتری بغایت لذیذ بود و اگر گوشت پزند نافع بود و بشکر و نمک  
پرورند اما بتمک زیان دارد و بهتر است زنگاری بود  
باید که نیک رسیدن بود که بخورند مضر نباشد و اگر در آتش و گرم کنند  
و بکنند لذیذ بود و پوست باز نیاید که در بسیار خوردن حاق آورد



۱۰  
 ۱۱  
 ۱۲  
 ۱۳  
 ۱۴  
 ۱۵  
 ۱۶  
 ۱۷  
 ۱۸  
 ۱۹  
 ۲۰  
 ۲۱  
 ۲۲  
 ۲۳  
 ۲۴  
 ۲۵  
 ۲۶  
 ۲۷  
 ۲۸  
 ۲۹  
 ۳۰  
 ۳۱  
 ۳۲  
 ۳۳  
 ۳۴  
 ۳۵  
 ۳۶  
 ۳۷  
 ۳۸  
 ۳۹  
 ۴۰  
 ۴۱  
 ۴۲  
 ۴۳  
 ۴۴  
 ۴۵  
 ۴۶  
 ۴۷  
 ۴۸  
 ۴۹  
 ۵۰  
 ۵۱  
 ۵۲  
 ۵۳  
 ۵۴  
 ۵۵  
 ۵۶  
 ۵۷  
 ۵۸  
 ۵۹  
 ۶۰  
 ۶۱  
 ۶۲  
 ۶۳  
 ۶۴  
 ۶۵  
 ۶۶  
 ۶۷  
 ۶۸  
 ۶۹  
 ۷۰  
 ۷۱  
 ۷۲  
 ۷۳  
 ۷۴  
 ۷۵  
 ۷۶  
 ۷۷  
 ۷۸  
 ۷۹  
 ۸۰  
 ۸۱  
 ۸۲  
 ۸۳  
 ۸۴  
 ۸۵  
 ۸۶  
 ۸۷  
 ۸۸  
 ۸۹  
 ۹۰  
 ۹۱  
 ۹۲  
 ۹۳  
 ۹۴  
 ۹۵  
 ۹۶  
 ۹۷  
 ۹۸  
 ۹۹  
 ۱۰۰

وجہ استعمال سند الفواکہ

بشناسند و در شیر اغارند تا نرم شود و نافع بود و اگر در وقت تری در  
میان شیر چند مانند مغنیه با دام و پیستی تر و کج نافع بود  
کسانی که ایشان را شهوت کل خوردن غالت شود با مغنیه با دام بخورند  
شهوت کل ببرد و در راسود دارد اما بسیار نباید خورد  
این در همه خوردنیها کنند و در ترشیا کنند نافع بود و سورت ترشی ببرد  
و نیز ترشی سورت آن بشکند و بقل در آب و نمک بریان کرده نافع بود  
اگر بوست این مثقالی بچیزند و در تنوخک نهند و در کون نو و بکوبند خون  
باز گیرند و بریان کرده با شکر و عسل نافع بود و سودمند  
این در معدن خویش بجای مغنیه با دام در لوازمه نهند و بطنایف  
نیز کنند اما برمان کرده و تاناید خورد و اگر اندک مایع بود ز سر می دارد  
بشناسند و در روغن جوز آغارند و بکند از تار و عن و رمان شود و در  
پشت را نافع بود و اگر بسیار خوردند خارشش آرد و مضر باشد  
روغن این مالیدن و خوردن فایده و لقوه راسود دارد و همه بیماری  
سر درانیک بود و بجای مغنیه جوز در قیطانهند نافع و لذیذ بود











































سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج
سینج	سینج	سینج	سینج	سینج

## وجه استعمال سبب و الاطعمه

دیگی پستانند آب در وی کنند و در تنور نهند و سبب در وی اندازند و یک  
 کوفته چهار پان کنند و بر سر جوب نهند و مروج پرورد و در وی بریزند  
 آن بهتر بود که گوشت سین مرغ و بره با هم بکوبند با زیر و محسن در دیگی  
 کنند و نخود در آغازند و پزند و گوشت نای نهند بر آن نهند نافع بود  
 از سه گوشت پزند گوشت مرغ و بره و گوشت کاه و یک ساله و کندم را بکندارند  
 تا بچست شود و این گوشت تمام آن کنند تا مدها شود و ک نافع باشد  
 این هم از سه گوشت کنند و با مغز جوز کوفته و ستره و گردیا و نخود  
 در آغشته و در عفران و تنور نهند و سر شو بکیرند تا نیک مدها شود  
 این هم با سه گوشت و کندم در تنور نهند تا نیک مدها شود و باید که مرغ  
 من گوشت یک من کنند و دو و انگاه بشیر تمام نیز نافع باشد  
 این را از انواع پزند اما لذیذ تر آن بود که مرغ بار و غن کاه و برمان کنند و باید  
 جدو باشند و بر سر آن کنند و بر سر منی مرغ و من و با چسل خورند  
 بستاند گوشت خرم و پیاز و کست و مرغ و گوشت پاره های بزرگ  
 کند و او در شک و در شکینه پاک کرده معطر نهند و استخوان به نهند نافع بود



















الحلاوی	الاضحی	الطی	الکاف	الضی
عوی علی	عوی علی	کم ورم	صغیرانی	عوی علی
عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی
عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی
عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی
عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی
عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی
عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی
عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی
عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی	عوی علی

## وجه استعمال هندی الحلاوی

گفته اند هر حلوا که از عسل کنند عسل به ازان بود اگر کنند باید که بروغن کا و  
 و روغن بادام کنند و نشاسته را به ان یار کنند تا نیک باشد  
 و همچنین هر حلوا که از شکر کنند خوشتر از شکر بود و حلوائ خشک نافع بود  
 و بعد ازان صابونی و قیسه و شاش و انجیر پخته مانند خوردند  
 بحر اسان هندی پانیند نیم من ارد و یک من روغن کا و یار کنند و نیم  
 و کافور و درتابه آسین کنند و در تنور نهند تا بخت شود و سوخته باشد  
 این شکر پخته بطبرستان کار افتد اگر چه از خورستان خیر و بسیار حلوانا ازین  
 خرد و بسیار حلوانا ازین پزند و بقطایف روغن جوز بسته بود  
 این را به روغن و ماورالنهر بسیار کنند و باید که از خاک پاک کنند و بقوام آرد و مخز  
 بادام بریان کرده بآن یار کنند و حلوا بروغن بادام کنند نافع باشد  
 که بستاند و گرم کرده پاک کنند و او کنند و باروغن کوسه بریان کرده  
 یار کنند و عسفران و ششاش باوی یار کنند نافع باشد  
 این حلوائ معتقدند پخته چنانکه عسل قوام گیرد و بعد ازان سرد و با هم بکنند  
 و بقوام آرد و روغن و نشاسته بخت نافع باشد و کتاب بون الککالو باب







